

LICETT

TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RÍQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS DE CUMPLEAÑOS



Indice

TODO Tortas



Tortas de cumpleaños

Todo Tortas

Prepara las mejores tortas

Presentación

Los cumpleaños son fechas que se recuerdan siempre y se festejan, por lo general, consumiendo una rica torta que, en cierto modo, tiene que ver con la personalidad del homenajeado.

La colección Todo Tortas le enseña en su segunda edición, "Cumpleaños", a preparar cinco deliciosos queques de diversas masas. Asimismo, siete tortas delicadamente decoradas para festejar los quince años y los dieciocho años de sus engraidos, así como los cumpleaños de los hombres y las mujeres que más aprecia.

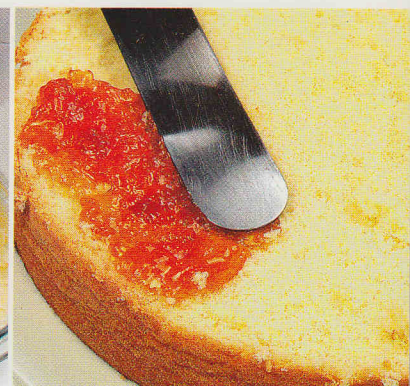
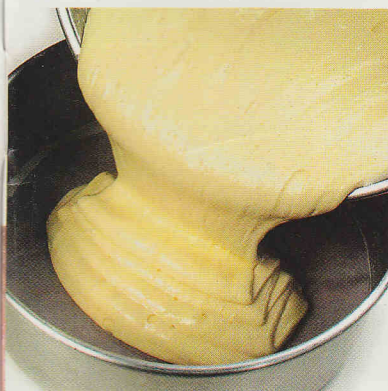
Marinés Justiniano Damonte, chef en repostería y profesora de la Unidad de Cursos del Centro Cultural Peruano Japonés, y sus más destacadas alumnas, muestran en este tomo algunas de sus más deliciosas recetas y decoraciones de tortas.



Índice

QUEQUES

- 4 De mantequilla
- 8 De yogurt
- 12 De chips de chocolate
- 16 De canela e higos
- 20 De frutas con licor



CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Ganache
- 26 Crema de mantequilla y moka
- 28 Masa elástica de lúcuma
- 30 Masa Marinés
- 32 Masa para flores

DECORACIÓN

- 34 Natural y romántica
- 39 La vida color de rosa
- 42 Radiantes margaritas
- 46 Bríos de juventud
- 50 Siempre bella
- 54 Delicioso y tentador
- 58 Tierna y dulce fantasía

TÉCNICAS

- 62 Modelado de flores
- 63 Tabla de equivalencias

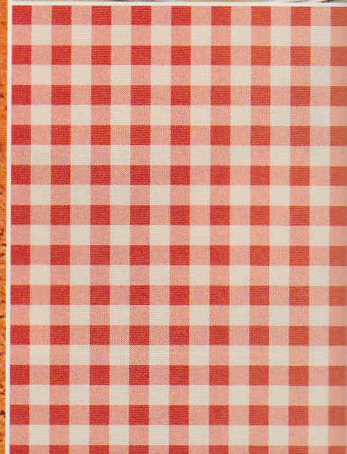
Equipo de trabajo

PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de varillas
Bols
Cuchara de madera
Espátulas
Papel manteca
Moldes para hornear
Tazas y cucharas medidoras

PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Cortadores de metal de flores
Cortadores de metal de hojas
Rodillo
Boquillas
Estecas
Manga
Tintes vegetales



Queque de mantequilla

Ingredientes (Rinde 30 porciones)

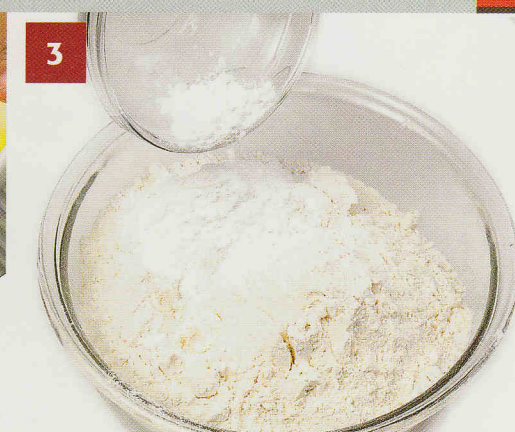
550 gramos de mantequilla
2 $\frac{1}{4}$ tazas de azúcar
6 huevos
750 gramos de harina
250 gramos de maicena
1 sobre de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de vainilla
2 tazas de leche

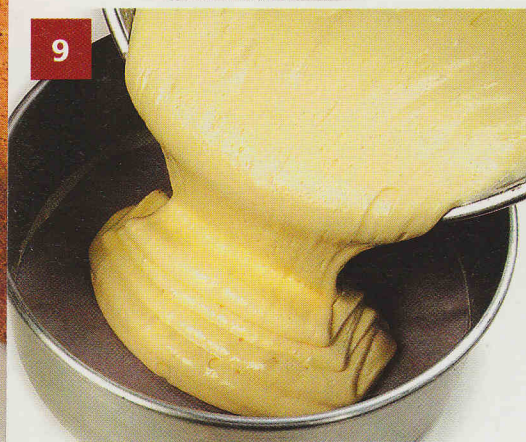
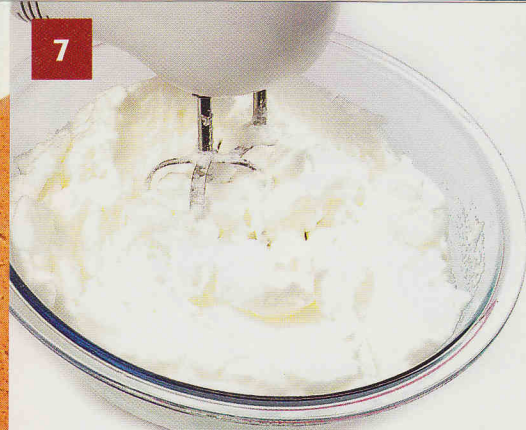




Preparación

1. Crear bien la mantequilla. Agregarle el azúcar.
2. Incorpore las yemas.
3. Mezcle la harina, la maicena, el polvo de hornear y la sal. Ciénelos tres veces.
4. Divida los ingredientes secos en dos partes y agregue la primera a la preparación de mantequilla.
5. Incorpore la leche alternando con los ingredientes secos.
6. Añada la vainilla.





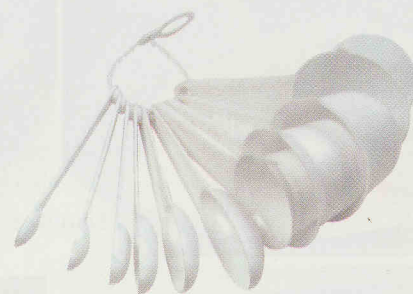
Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Medio

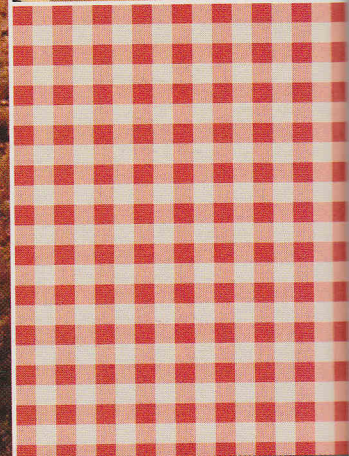
7. Bata las claras a punto de nieve.
8. Añada las claras batidas a la preparación anterior y mezcle con movimientos envolventes.
9. Vierta la masa en un molde para hornear de 30 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado, y llévelo al horno por 45 minutos.
10. El queque debe reposar fuera del horno 20 minutos antes de desmoldarlo.



ANOTE

Para saber si la torta está cocida ingrese un probador en la parte central del queque, si éste sale limpio es que ya está lista. Después de ingresar el queque en el horno, no abra la puerta por lo menos en media hora.





Queque de yogurt

Ingredientes (Rinde 25 porciones)

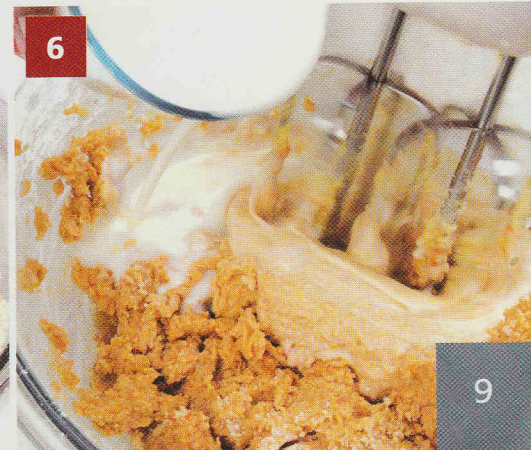
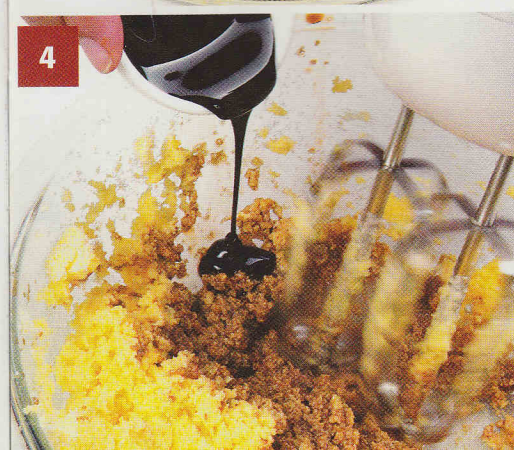
- 3 tazas de harina preparada
- 2 tazas de azúcar granulada
- 1 taza de margarina
- $\frac{3}{4}$ taza de yogurt natural
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de algarrobina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear

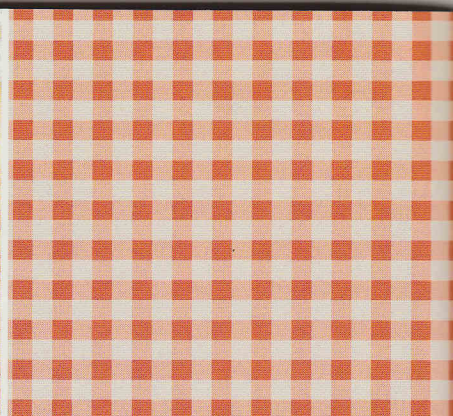




Preparación

1. Creme la mantequilla e incorpore el azúcar.
2. Agregue las yemas.
3. Añada la vainilla.
4. Incorpore la algarrobina.
5. Mezcle la harina y el polvo de hornear, ciérnalos tres veces. Divida en tres los ingredientes secos y agregue la primera porción a la preparación anterior.
6. Vierta el yogurt alternándolo con los ingredientes secos hasta terminar con ambos ingredientes.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Medio

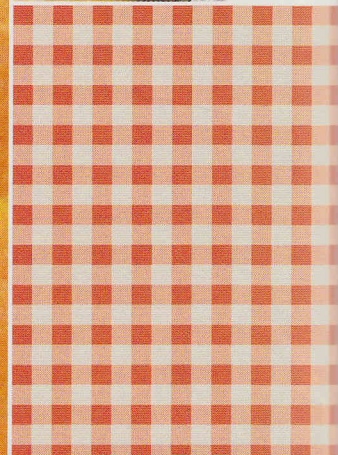
7. Bata claras a punto de nieve y agréguelas a la preparación.
8. Mezcle en forma envolvente.
9. Coloque la masa en un molde redondo de 28 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno por 45 minutos.



ANOTE

El secreto para que un queque quede bien esponjoso radica en cremar bien la mantequilla y batir las claras a punto de nieve.





Queque de chips de chocolate

Ingredientes (Rinde 15 porciones)

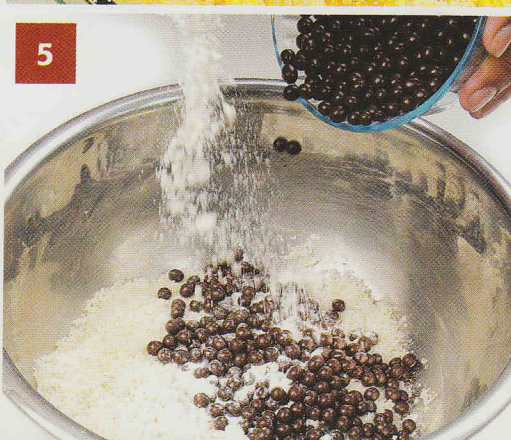
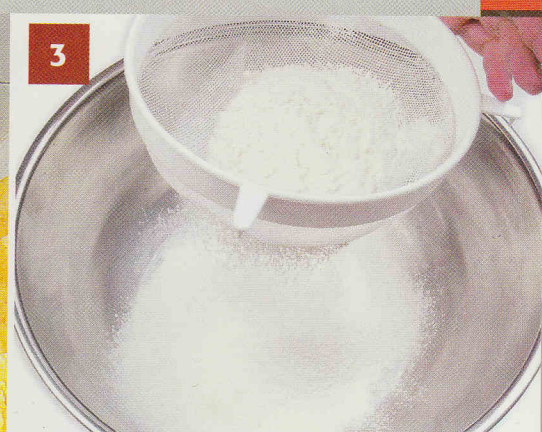
- 300 gramos de mantequilla o margarina
- 1 taza de azúcar granulada
- 3 huevos
- 2 ½ tazas de harina preparada
- 3 cucharadas de polvo de hornear
- 1 taza de jugo de naranja (natural o en polvo)
- ¾ taza de chips de chocolate
- ½ taza de castañas sin piel ralladas muy finamente





Preparación

1. Bata la mantequilla. Agregue el azúcar, de a pocos, en forma de lluvia.
2. Incorpore las yemas.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Ciérnalos tres veces.
4. Agregue los ingredientes secos alternándolos con el jugo de naranja.
5. Mezcle los chips de chocolate, la castaña rallada y la harina. Revuélvalos.
6. Agregue la mezcla de chips y castañas a la preparación.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Medio

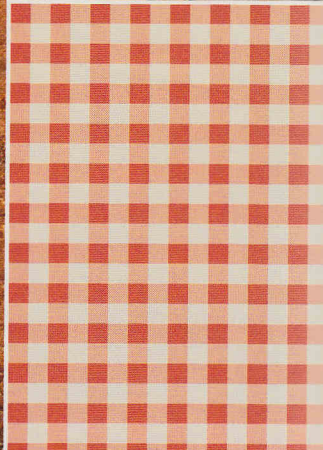
7. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la masa. Mezcle en forma envolvente.
8. Vierta la masa en un molde de 26 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado.
9. Llévelo al horno precalentado por 45 minutos.



ANOTE

Enharinar los chips de chocolate y las castañas ralladas para que se distribuyan uniformemente en la masa. Precalentar el horno diez minutos antes de introducir la masa del queque.





Queque de canela e higos

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

- 3/4 taza de margarina
- 1 1/2 taza de azúcar
- 4 claras
- Jugo de 1/2 limón
- 3 tazas de harina
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de miel
- 1 1/2 taza de higos secos y picados





Preparación

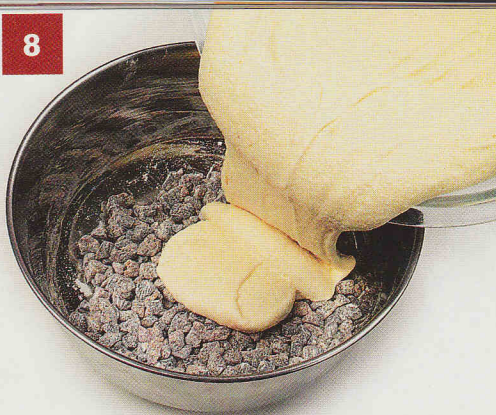
1. Crear la mantequilla con el azúcar rubia.
2. Incorporar la miel.
3. Agregue una pizca de sal.
4. Añadir unas gotas de limón.
5. Mezclar los ingredientes secos y cernirlos. Divídalos en tres porciones y añada la primera a la preparación.
6. Vierta la leche alternando con la harina hasta acabar ambos ingredientes.



7



8



9



10



11



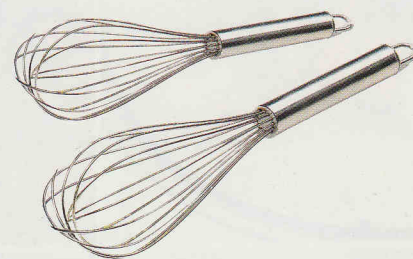
Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 150° a 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

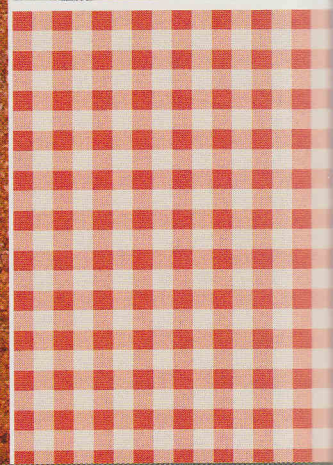
7. Agregue las claras batidas a punto de nieve. Mezcle en forma envolvente.
8. Divida la masa en dos y agregue una mitad sobre los higos picados y enharinados.
9. Añada la canela y la nuez moscada a la mezcla con higos. Mezcle en forma envolvente.
10. Ponga un poco de la masa con higos en un molde redondo de 25 cm de diámetro enmantecado y enharinado, luego agregue una mitad de la masa original.
11. Continúe vertiendo ambas masas en el molde, en forma alternada. Lleve al horno por 45 minutos.



ANOTE

Este queque es ideal para la celebración de cumpleaños de personas adultas. Recuerde siempre enharinar las frutas secas.





Queque de frutas con licor

Ingredientes (Rinde 15 porciones)

- 1 taza de margarina
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de azúcar granulada
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 5 cucharadas de cocoa
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de ron
- $\frac{1}{4}$ taza de ron
- 100 gramos de pasas negras al ron
- 100 gramos de pecanas tostadas y picadas

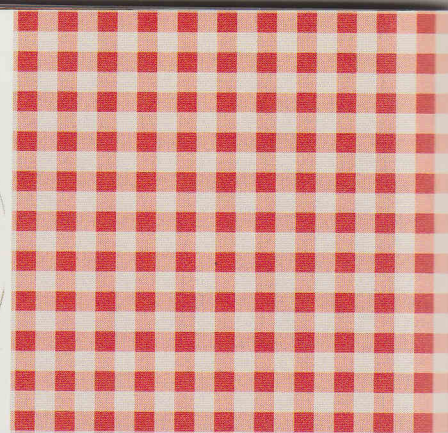




Preparación

1. Bata la margarina hasta que esté cremosa. Agregue el azúcar y siga batiendo.
2. Añada las yemas.
3. Cierna juntos todos los ingredientes secos y divídalos en tres porciones.
4. Mezcle la leche con la esencia de ron.
5. Incorpore la leche mezclada con el ron a la mantequilla cremada, intercalada con los ingredientes secos. Mezcle.
6. Agregue las frutas picadas y enharinadas.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial a 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

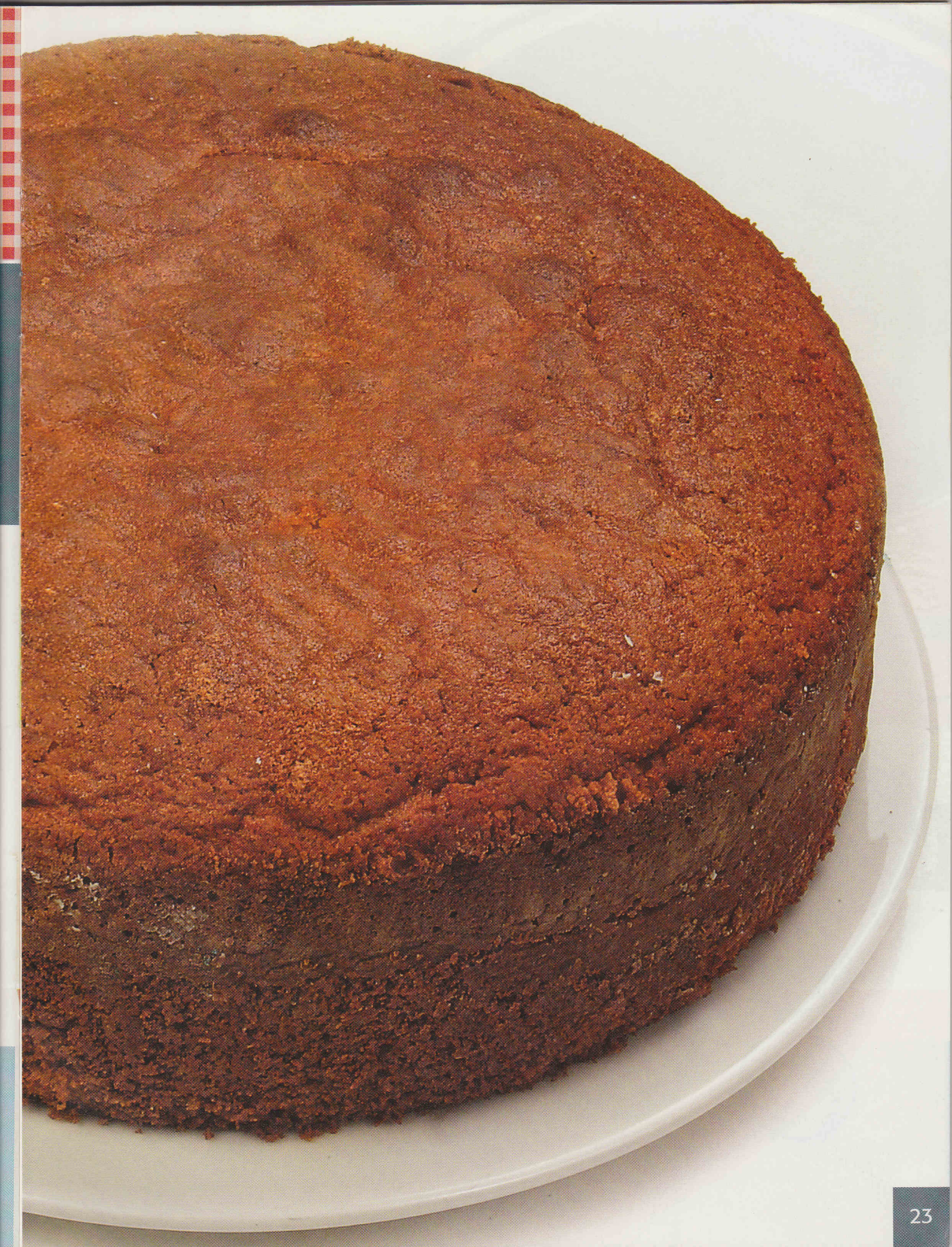
7. Bata las claras a punto de nieve. Incorporarlas a la preparación.
8. Mezcle en forma envolvente.
9. Vierta la masa en un molde, de 30 cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado, llévela al horno por 45 minutos.



ANOTE

Lave las frutas con anticipación y séquelas bien.

Es necesario enharinar las frutas secas para que se distribuyan en forma pareja dentro de la masa.





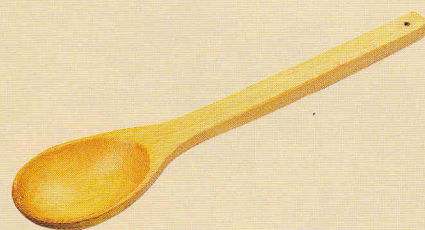
Ganache

Ingredientes

(Para cubrir un queque de 28 cm de diámetro)

350 gramos de cobertura de chocolate bitter
¾ taza de crema de leche





Preparación

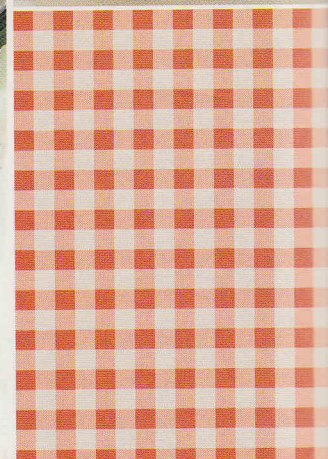
1. Verter la crema de leche en una olla y llevarla a hervir. Apenas rompa el hervor agregar la cobertura picada.
2. Apagar el fuego y mover la salsa con una cuchara de madera.
3. El ganache debe quedar homogéneo.

ANOTE

El ganache es más suelto y menos dulce que el baño de fudge.
Se utiliza para rellenar y bañar tortas.
También para preparar trufas.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio



Crema de mantequilla y moka

Ingredientes

(Para cubrir y rellenar un queque de 30 cm de diámetro)

- 1 taza de manteca vegetal sólida
- 1 taza de margarina
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 kilo aproximadamente de azúcar impalpable
- 5 cucharadas de leche

Para la crema moka

Añadir a los ingredientes antes mencionados hasta un cuarto de taza de café pasado.





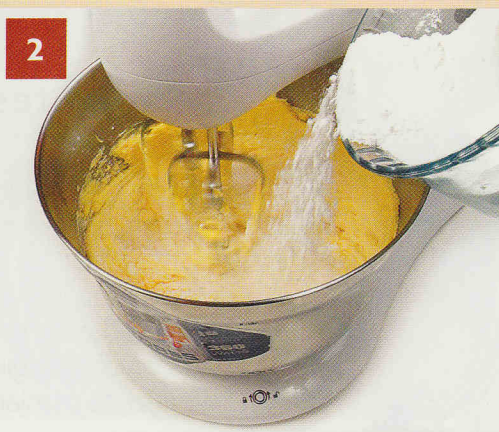
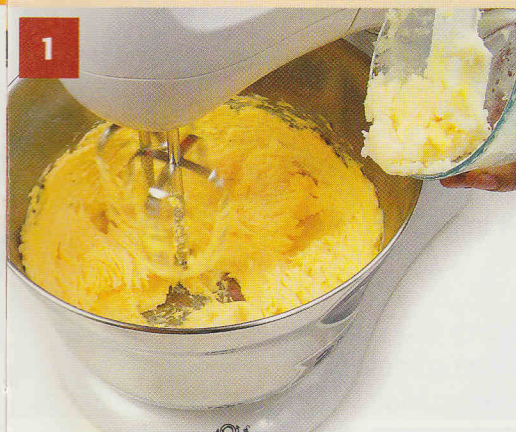
Preparación

1. Bata la margarina con la manteca vegetal.
2. Agregue el azúcar impalpable, de a pocos.
3. Incorpore la leche.
4. Así le debe quedar la crema de mantequilla.
5. Moka: agregue a la crema de mantequilla el café pasado. La crema debe adquirir un color café.

ANOTE

Si utiliza café en polvo prepare un cuarto de taza.

La mantequilla no debe estar muy fría a la hora de cremarla.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Masa elástica de lúcuma

Ingredientes

(Para cubrir un queque de 35 cm de diámetro)

- 1.2 kilo de azúcar impalpable
- 1 cucharada de goma tragacanto
- ½ taza de glucosa
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 1 cucharadita de glicerina comestible
- 1 ¼ taza de manjar de lúcuma

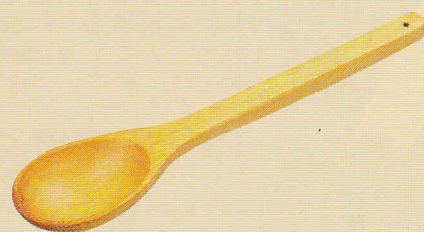
- Manjar de lúcuma
- 2 lúcumas procesadas
- Leche evaporada, cantidad necesaria para procesar las lúcumas
- ¾ taza de manjar blanco

Tiempo: 20 minutos

Dificultad: Fácil

Costo: Bajo





Preparación

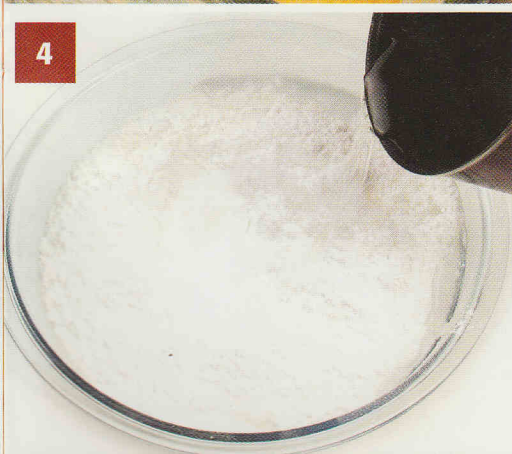
1. Manjar de lúcuma: procese la pulpa de la lúcuma con la leche evaporada.
2. Coloque en un olla el manjarblanco con el puré de lúcuma y llévelos al fuego hasta que tome punto (cuando al mover la cucharada se vea el fondo de la olla).
3. Para preparar la masa elástica, coloque en un recipiente el azúcar impalpable con la goma tragacanto, previamente cernidos.
4. Hierva el agua junto con la manteca y la glucosa. Agréguela al recipiente que contiene el azúcar. Mezcle.
5. Agregue el manjar de lúcuma. Mezcle bien.
6. Trabaje la masa hasta conseguir una masa homogénea. Luego envuélvala en un papel film o colóquela dentro de una bolsa de plástico. Dejar reposar 24 horas en la parte baja de la refrigeradora.

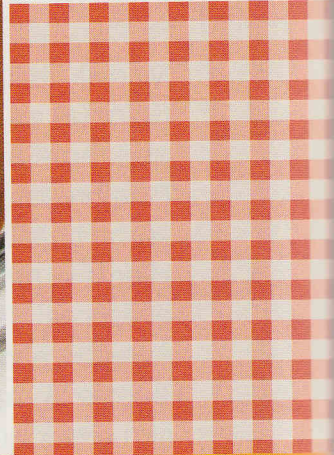
ANOTE

El puré de lúcuma se puede agregar frío o caliente.

La lúcuma debe estar madura.

El manjarblanco, conocido también como dulce de leche, es ideal para rellenar tortas.





Masa Marinés

Ingredientes

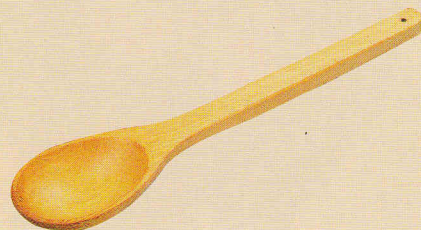
(Rinde para cubrir un queque de 30 cm de diámetro)

500 gramos de cobertura de chocolate (bitter) temperada

1/3 taza de glucomiel

1/2 cucharadita de glucosa





Preparación

1. Derrita la cobertura a baño María. Sáquela del fuego y agregue glucomiel.
2. Añada la glucosa.
3. Mezcle hasta que la masa se desprenda de los bordes del recipiente.
4. La masa debe quedar algo densa.
5. Vierta la masa en un papel film o dentro de una bolsa plástica. Envolver y dejarla reposar a temperatura de ambiente hasta el día siguiente, para trabajarla.

ANOTE

Para elaborar trabajos más rígidos agregue dos cucharaditas de glicerina.

Para proyectos menos rígidos añada 50 gramos de manteca de cacao.

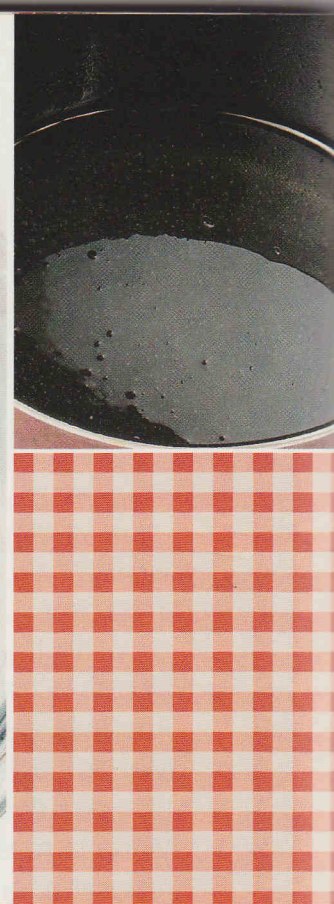
Utilice al cobertura fresca y temperada.

Se puede trabajar la masa con cobertura blanca. Si desea teñir la masa utilice tintes a la grasa.

El tinte se debe añadir al inicio de la preparación.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio

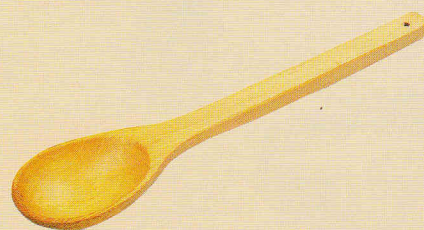


Masa para flores

Ingredientes

- 250 gramos de azúcar impalpable
- 1 cucharada de goma tragacanto
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 4 cucharadas de agua
- 50 gramos de maicena aproximadamente





Preparación

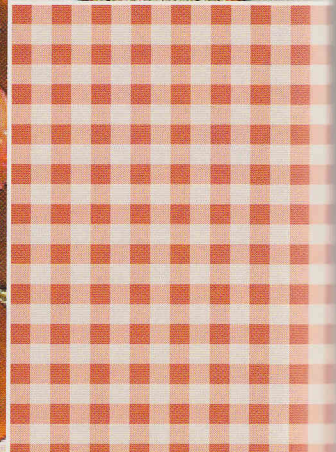
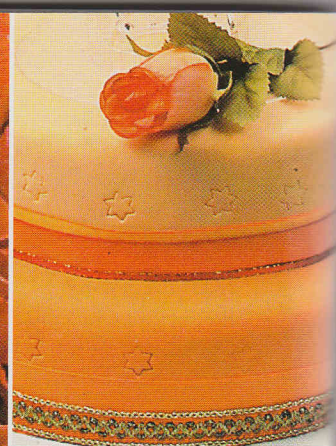
1. Coloque el azúcar impalpable y la goma tragacanto en un bol.
2. Ponga en una olla la manteca vegetal con el agua y lleve a hervir. Apenas rompa el hervor retirar del fuego.
3. Una ambas preparaciones.
4. Amase. Vaya agregando maicena hasta que la masa no se pegue en la yema de los dedos.
5. Envuelva la masa en un papel film. La masa debe reposar de un día a otro a temperatura de ambiente.

ANOTE

La masa se debe mantener siempre cubierta con papel film para que no se seque. Si eligió el color de sus flores puede mezclar el tinte vegetal con el agua.



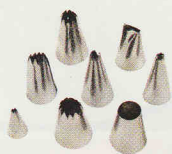
Tiempo: 10 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

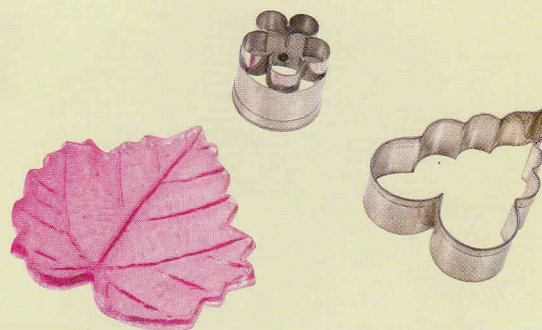


Natural y romántica

Materiales

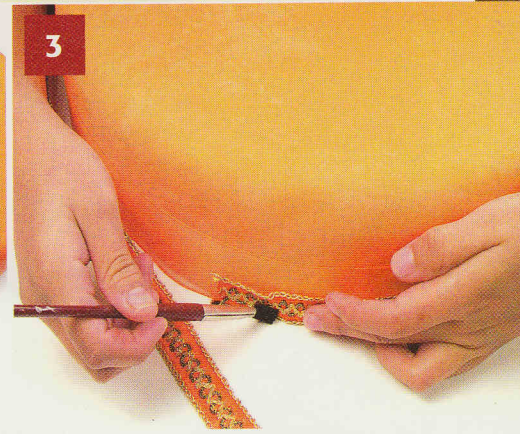
- 3 queques redondos de 20, 25 y 35 cm de diámetro, de la masa que guste
- Masa elástica de color anaranjado en tres tonos
- 1 topiario de flores naturales, en tonos anaranjados, de 40 cm de alto (incluido el soporte)
- 3 metros de cinta de organza de 3 cm de ancho color anaranjado
- 3 metros de cinta de fantasía de 2 cm de ancho
- 1 parante ornamental
- Eyector de formas





Decoración

1. Cubra cada uno de los queques con masa elástica.
2. Cada queque debe llevar una tonalidad de color anaranjado diferente.
3. Coloque la cinta de organza alrededor de la base de cada una de las tortas y ponga la cinta de fantasía encima. Pegue las uniones con clara de huevo.
4. Con un eyector de formas marcar el diseño elegido sobre la masa que se encuentra sobre la cinta. En este caso se ha elegido una figura de estrella.
5. Coloque la torta mediana sobre la más grande.
6. Ubique un parante ornamental sobre la segunda torta.



7



8



9



Tiempo: 1 día
Dificultad: Fácil
Costo: Alto

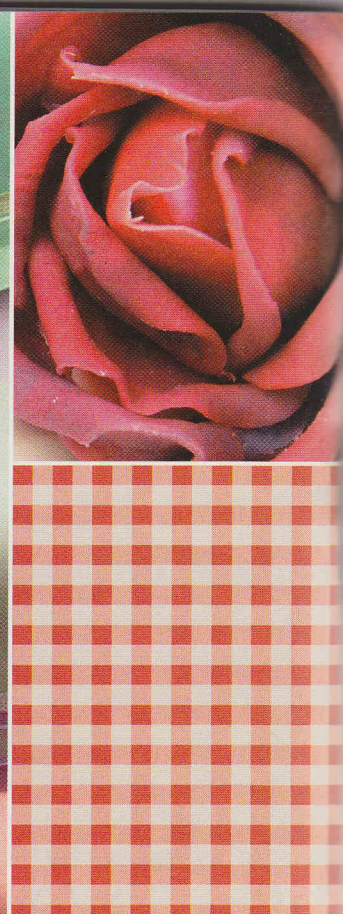
7. Coloque la torta más pequeña sobre el parante.
8. Insertar el topiario en la torta superior y decore la parte baja con flores naturales y lluvia de perlas.
9. Como un detalle coloque una flor en la base del parante.



ANOTE

Se recomienda utilizar la masa de chips de chocolate para preparar los queques de este proyecto. Prepare los queques un día antes de la decoración de la torta. Arme el topiario o encárguelo a una florería el mismo día de la celebración, para que las flores estén frescas.

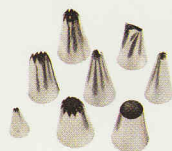


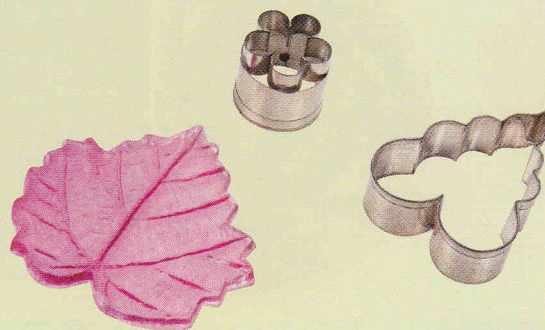


La vida color de rosa

Materiales

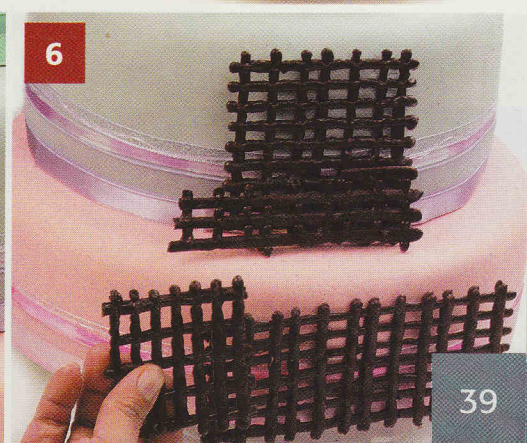
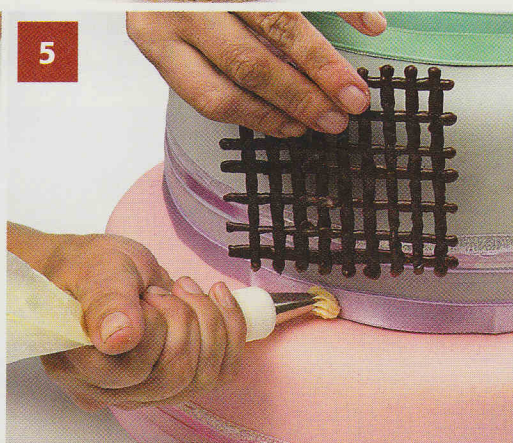
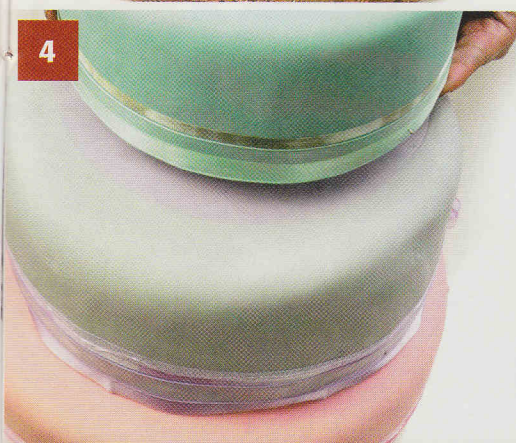
3 queques de la masa deseada de 25, 30 y 35 cm de diámetro
 Manjarblanco
 Masa elástica
 Tintes vegetales
 250 gramos de cobertura de chocolate bitter
 Rosas de masa de flores
 Lluvia artificial (Gypsophilia)
 3 metros de cinta de organza rosada, lila y verde agua
 3 metros de cinta de fantasía

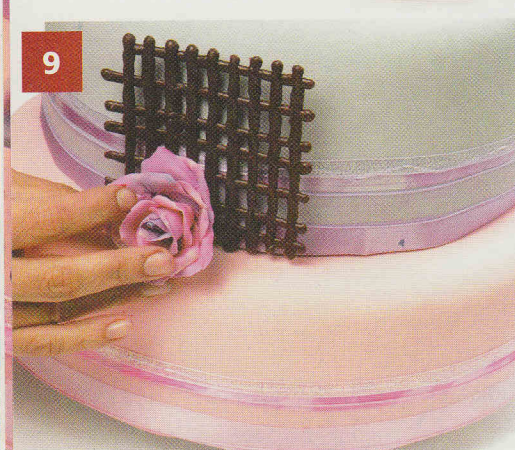
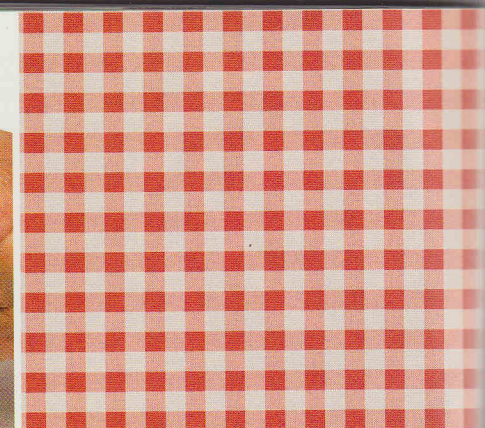




Decoración

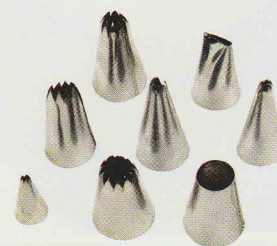
1. Cubra cada uno de los queques con manjarblanco o mermelada.
2. Forre cada uno con masa elástica, en una tonalidad diferente, pero que armonicen entre ellos.
3. Coloque la torta mediana sobre la más grande. Previamente decore con doble cinta de organza el borde de cada una de las tortas.
4. Ubique la torta más pequeña en la parte superior.
5. Ponga un punto de glasé y pegue la reja de chocolate.
6. Disponga a su gusto las rejas de chocolate en cada piso de la torta y en la parte superior.





Tiempo: 1 hora
Dificultad: Media
Costo: Bajo

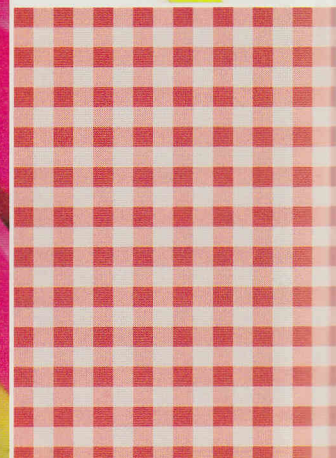
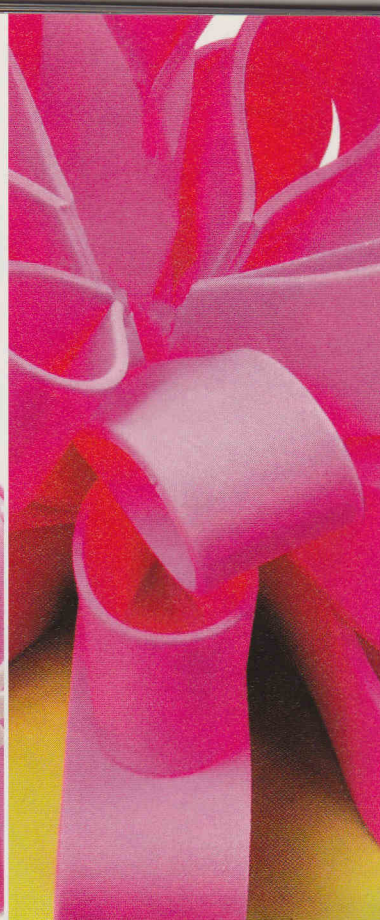
7. Prepare rosas de masa de flores, en tonos de rosado matizados y rosado puro (Ver Pág. 62)
8. Coloque un poco de glasé sobre la reja.
9. Pegue las rosas, de una en una.
10. Repita los pasos 6, 8 y 9 en los tres pisos de la torta y en la parte superior.



ANOTE

Puede modelar las flores en el color deseado. Las rejas se preparan con cobertura de chocolate bitter.





Radiantes margaritas

Materiales

Torta para damas a partir de los 18 años de edad

1 queque redondo de 15 cm de diámetro de su masa preferida

1 queque redondo de 19 cm de diámetro, de la misma masa

Manjarblanco o mermelada de su gusto

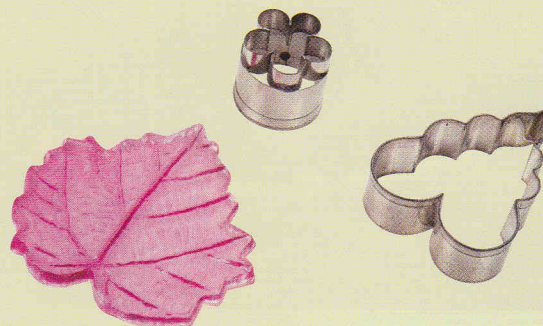
Masa elástica de color verde limón

Masa elástica de color fucsia

Cortadores de formas de una flor de margarita y de círculos

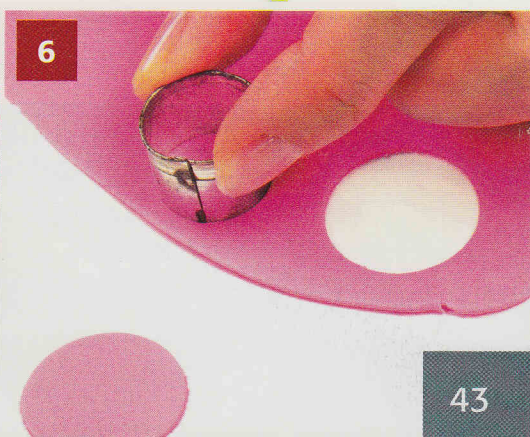
Glasé blanco

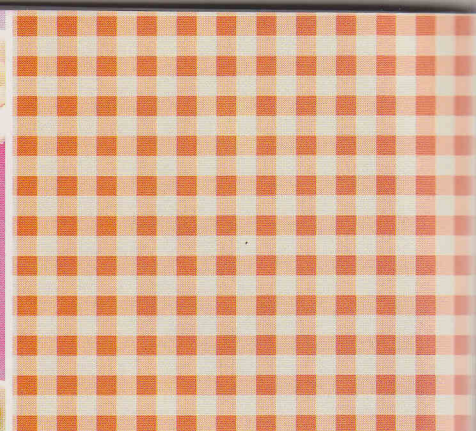




Decoración

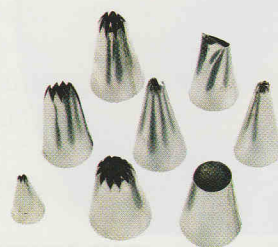
1. Cubra todo el queque de 15 cm de diámetro con manjarblanco o mermelada.
2. Extienda la masa elástica de color verde hasta que alcance un tamaño ligeramente mayor al queque.
3. Cubra el queque con la masa elástica. Recorte los excedentes de la masa.
4. Extienda la masa color fucsia y corte tiras de 5 cm de ancho por 18 de largo.
5. Colóquelas una al lado de la otra hasta cubrir totalmente el queque de 19 cm de diámetro previamente cubierto con manjarblanco o mermelada.
6. Corte círculos de masa elástica color rosado, de todo tamaño y diseño, con el cortador de formas.





Tiempo: 4 días
Dificultad: Fácil
Costo: Alto

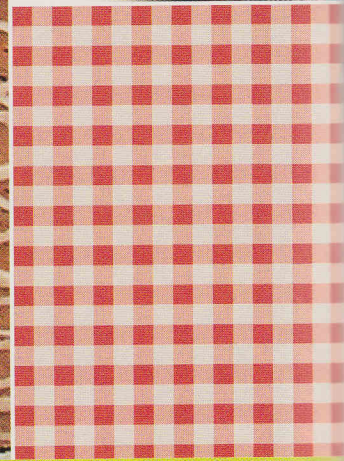
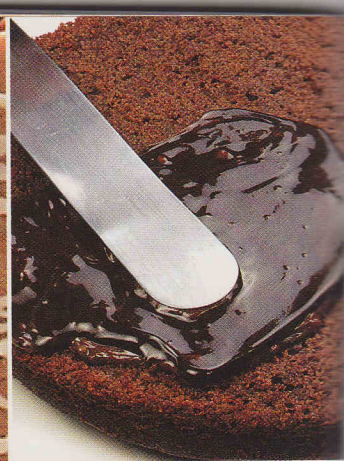
7. Péguelos a su gusto en la torta verde limón.
8. Corte margaritas blancas con el cortador de formas y coloque un círculo verde al medio. Ubíquelas en el queque de color rosado.
9. Lazos: recorte tiras de 17, 15 y 13 cm de largo por 3 de ancho cada una. Dóblelas y una los extremos con clara de huevo para formar los lazos del moño.
10. Arme el moño sobre la torta colocando primero los lazos más largos y culminando con los más cortos.



ANOTE

Déle el acabado final aplicando un borde de glase real en la unión de ambas tortas.
Los círculos o margaritas péguelos con clara de huevo.
Es aconsejable preparar un queque de masa básica de leche o de frutas.



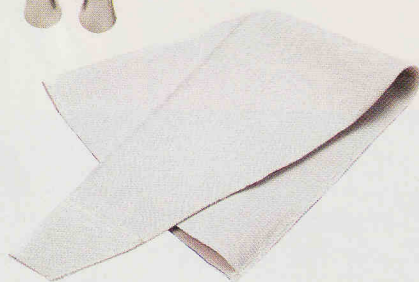
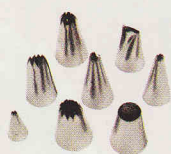


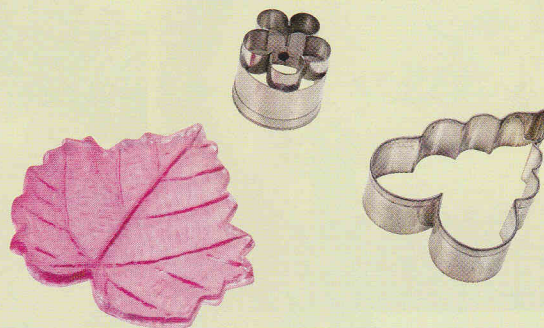
Brios de juventud

Materiales

(Para varón a partir de 18 años de edad)

- 1 queque de masa húmeda de chocolate de 30 cm de diámetro
- Ganache (Ver pág. 24)
- Barquillos rellenos
- Trufas de chocolate decoradas
- Cobertura de chocolate bitter
- Cobertura de chocolate blanco
- 1 barra de chocolate bitter (para el cartel)
- Velas de colores

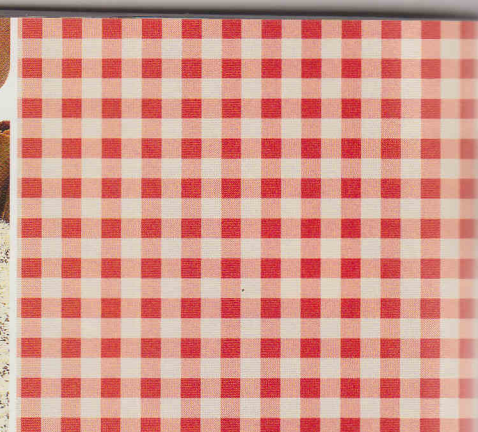




Decoración

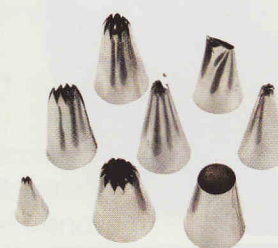
1. Corte el queque en dos partes.
2. Rellene con fudge.
3. Tape con la otra capa de queque.
4. Decore los barquillos con hilos de cobertura de chocolate blanco de leche.
5. Coloque un poco de cobertura de chocolate bitter derretida en cada barquillo.
6. Pegue un barquillo al lado del otro en todo el contorno del queque.





Tiempo: 2 horas
Dificultad: Media
Costo: Alto

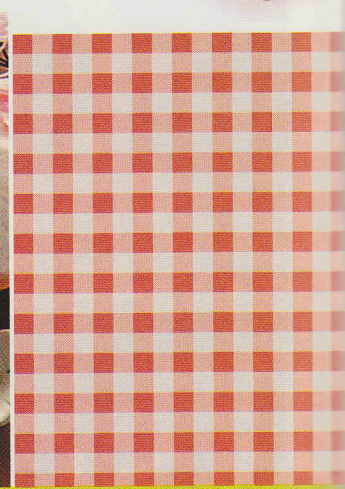
7. Espolvoree cobertura de chocolate de leche rallada en la cubierta del queque.
8. Colocar trufas en toda la circunferencia de la cubierta de la torta. Poner dos hileras de trufas.
9. Ubique las velas de colores.



ANOTE

El tinte vegetal se disuelve con alcohol o con algunas gotas de licor.
La masa se envuelve en papel film para que no se seque.





Siempre bella

Materiales

(Para damas mayores de 40 años de edad)

3 queques cuadrados de 20, 30 y 40 cm.

Masa elástica color salmón

Masa para flores (Ver pág. 32)

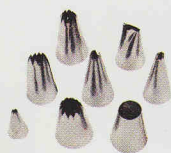
Cortadores de metal de pétalos de flores

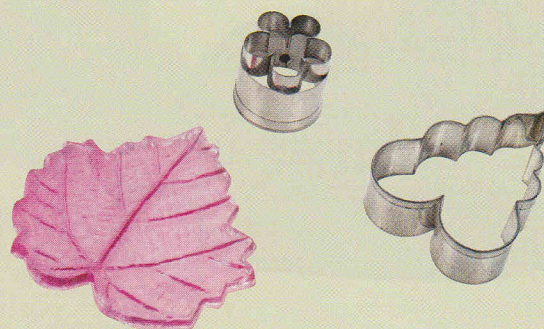
Cortadores de metal de hojas

Marcadores de texturas para flores

Alambre para flores

3 metros de cinta de organza

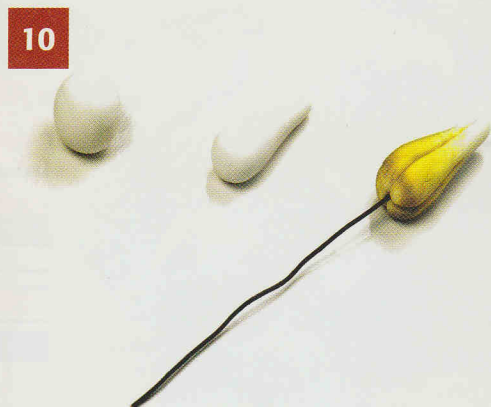
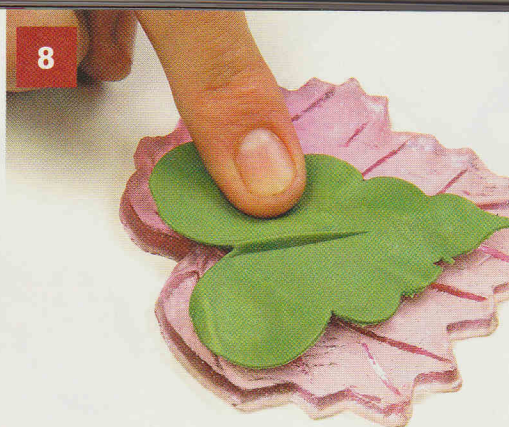




Decoración

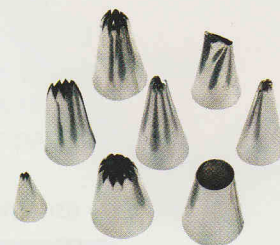
1. Forre los tres queques, de la masa de su preferencia, con masa elástica color salmón. Colocar un queque sobre el otro.
2. Estire una porción de masa para flores con el rodillo.
3. Pétalos: utilizar un cortador de metal, presionar cada uno sobre un marcador de hojas e insertar el alambre en el centro del pétalo.
4. Arme cada flor de cinco pétalos. Colocar al medio los estambres y pintar el centro de los pétalos con polvo para flores.
5. Ubique una flor en la base del segundo piso de la torta.
6. Instale las otras tres en la parte superior de la torta.





Tiempo: 3 días
Dificultad: Fácil
Costo: Alto

7. Hojas: estire la masa de flores color verde y corte varias hojas.
8. Presione cada una de las hojas sobre el marcador de nervaduras.
9. Inserte el alambre para flores forrado en flora tape y pinte con polvo para flores color dorado.
10. Forme las flores acompañantes del bouquet.
11. Arme los bouquet. Ubíquelos. Adorne con moños de cintas de organza.

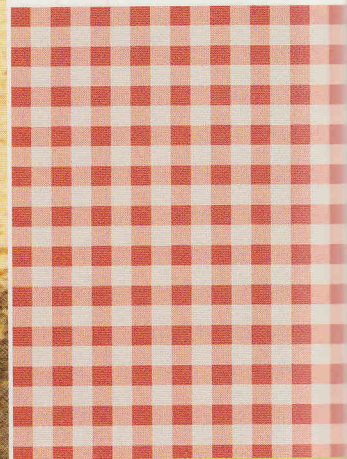
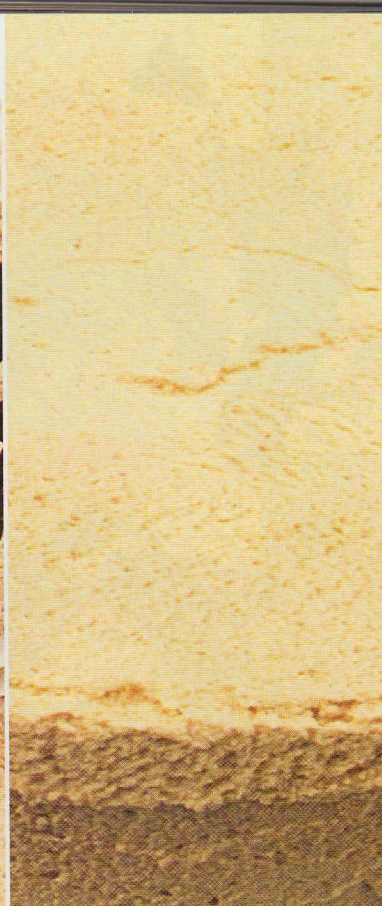


ANOTE

Es recomendable utilizar una masa frutada.

Las flores acompañantes de la guirnalda pueden ser de diversos tipos.





Delicioso y tentador

Materiales

(Para varones mayores de 50 años de edad)

1 queque redondo del sabor deseado de 30 cm de diámetro

Crema moka (Ver pág. 27)

Masa Marinés (Ver pág 30)

Cobertura de chocolate bitter

Cereal bañado en chocolate

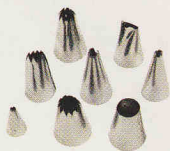
Cortador de metal en forma de triángulo

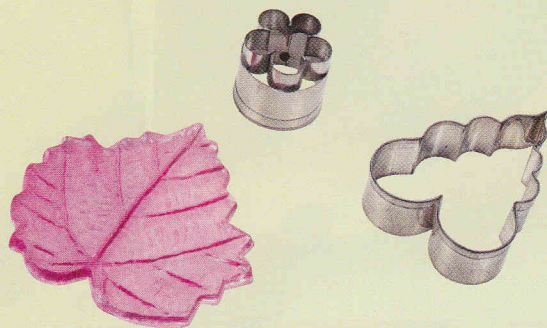
Cortador de metal en forma de flor

Manga

Boquillas

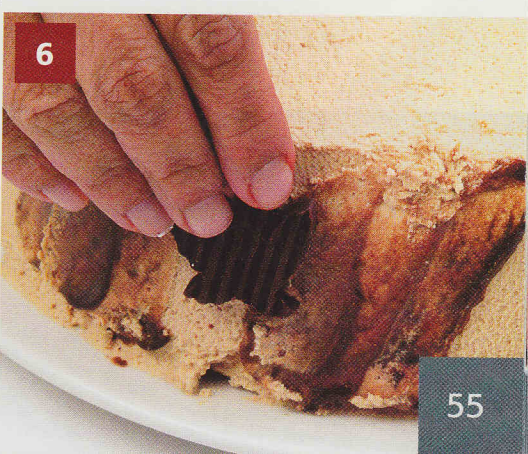
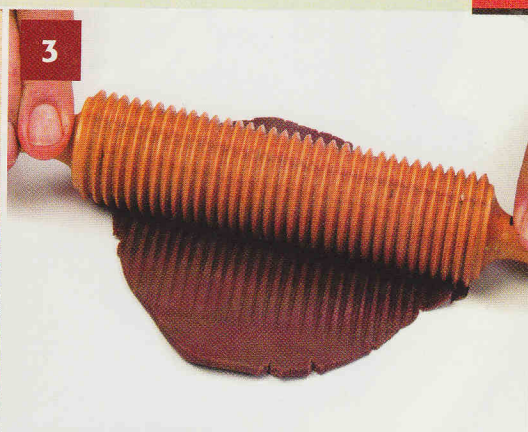
Espátula





Decoración

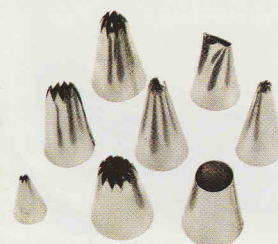
1. Cubra el queque con crema moka.
2. Unte en todo el contorno con ayuda de una espátula, la cobertura de chocolate previamente derretida.
3. Adornos de chocolate: estire la masa Marinés con un rodillo texturado.
4. Con un cortador corte cuatro triángulos.
5. En el medio del triángulo cale una flor con el cortador de flores deseado.
6. Pegue las flores en el contorno de la torta, en forma equidistante.





Tiempo: 1 día
Dificultad: Fácil
Costo: Alto

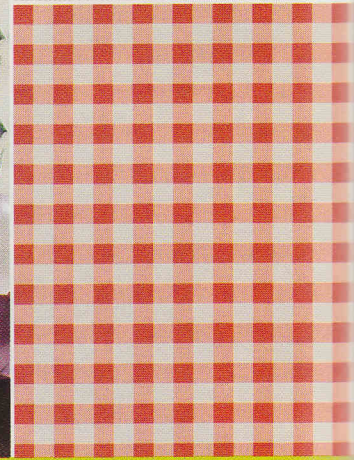
7. Decore el borde inferior de la torta con grageas de chocolate.
8. Ubique los triángulos de chocolate en la parte superior de la torta, uno frente al otro, y aplique crema moka para sostenerlos.
9. Espolvoree con cobertura de chocolate bitter rallada en el centro del diseño.
10. Decore el borde superior de la torta con crema moka.
11. Coloque una de las flores en el centro del diseño.



ANOTE

Se recomienda preparar un queque de mantequilla o de naranja.
Los adornos se pueden realizar hasta con una semana de anticipación.

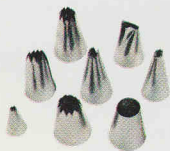


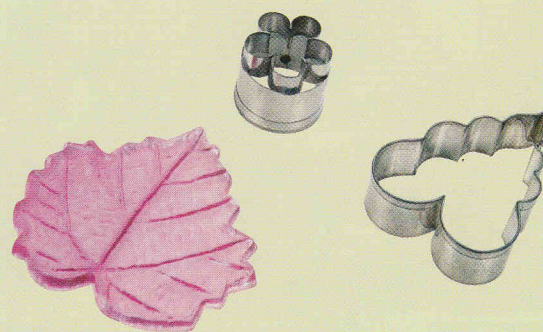


Tierna y dulce fantasía

Materiales (Para damas de 80 años)

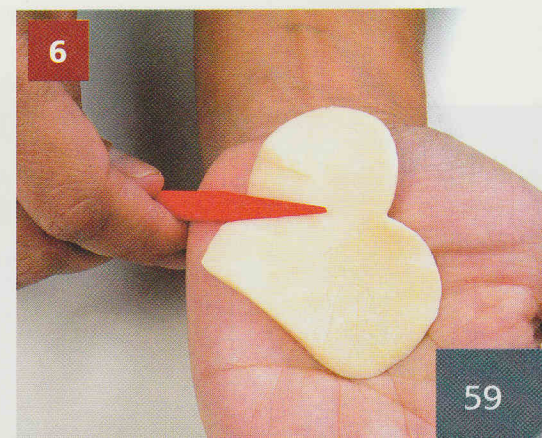
- 3 queques redondos de 15, 30 y 20 cm de diámetro
- Masa elástica
- Masa para flores
- Cortadores de metal de corazones, de tres tamaños
- Cortadores de metal para hojas
- Marcadores de texturas para flores.
- Polvos para pintar pétalos
- Alambre para flores
- Cinta flora tape
- Lluvia de flores (Gypsophilia)
- 3 metros de cinta de organza color lila de 4 cm de ancho
- 3 metros de cinta de agua color lila de 4 cm de ancho
- Parantes

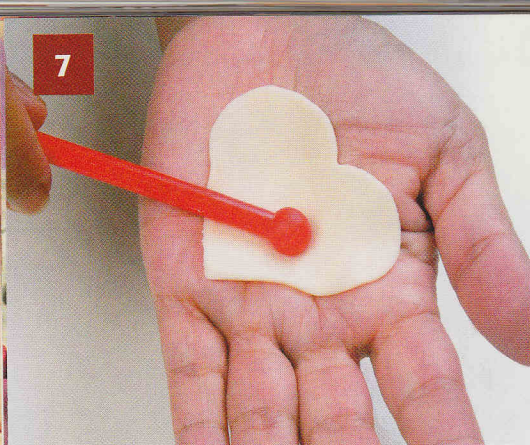




Decoración

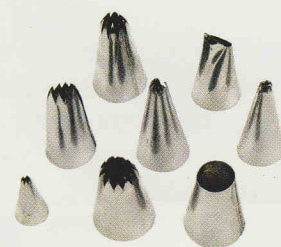
1. Cubra los tres queques, previamente untados con manjarblanco o mermelada, con masa elástica de color ivory.
2. Flores de fantasía: estire la masa finamente.
3. Para cortar cada pétalo coloque la masa sobre el cortador de corazones. (8 pétalos por flor).
4. Presione con el rodillo.
5. Retire el excedente y saque el pétalo del cortador.
6. Coloque cada pétalo sobre la palma de su mano y con la esteca afine los bordes.





Tiempo: 1 día
Dificultad: Regular
Costo: Medio

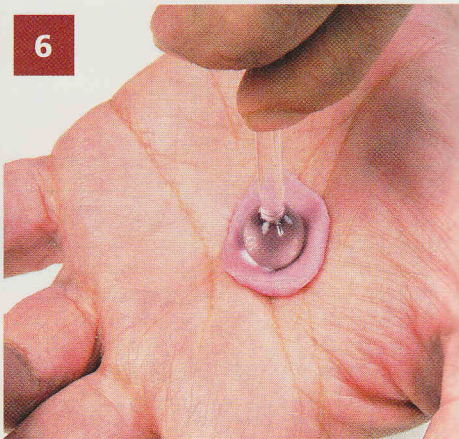
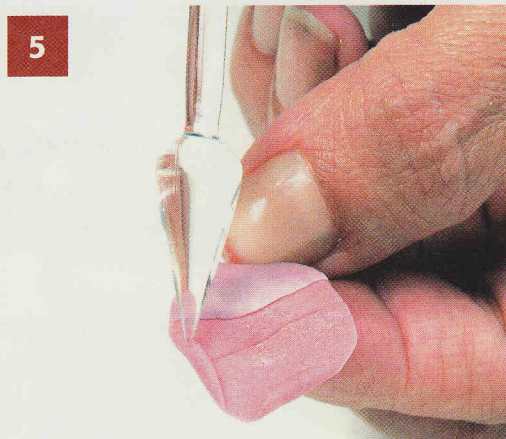
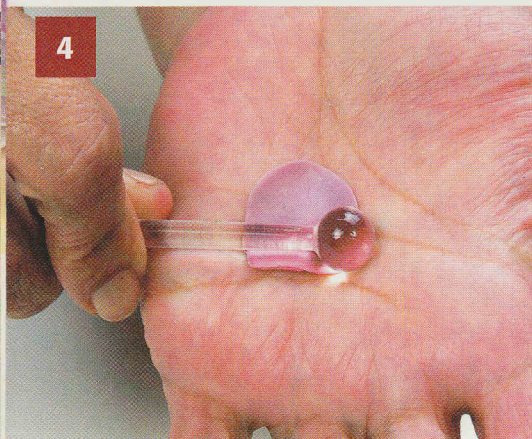
7. Con el boleador dé profundidad a cada pétalo.
8. Ubique al medio del pétalo el alambre, previamente humedecido en clara de huevo o agua hervida. Deje secar el pétalo en un recipiente que le permita conservar su forma cóncava.
9. Para armar las flores utilice como centro un pimpollo (cono de masa con tres pétalos pequeños) o estambres de fantasía. En torno al pimpollo van los pétalos de mayor dimensión.
10. Arme dos bouquet de tres flores color salmón, combinado con flores pequeñas y moños de cinta de organza. Coloque uno sobre la torta superior y el otro en la del medio.
11. El bouquet color violeta está compuesto de dos flores grandes con pimpollos como acompañantes y ramitas de lluvia de flores.



ANOTE

Para esta torta se ha utilizado masa de flores pintadas con polvos de pétalos en tonos variados de palo de rosa, rosado y perla, además, en diferentes tonos de lila y violeta.





Rosas marmoleadas

Materiales

Masa para flores de color rosado y celeste.
Cortador de gota para rosas
Boleador
Polvo vegetal de colores

Decoración

1. Tome dos porciones de masa para flores de diferente color y amáselas para obtener un color lila vetado.
2. Estire la masa con un rodillo, coloque dos tiras de tonos diferentes y presione.
3. Corte los pétalos con el cortador de gota para rosas (quince si se desea una rosa grande, ocho para una rosa mediana, y tres pétalos para un botón). Moldee un cono pequeño para el centro de la flor.
4. Coloque cada uno de los pétalos sobre la palma de la mano y con el boleador adelgace la parte superior.
5. Doble las dos puntas de la parte superior del pétalo.
6. Coloque el pétalo sobre la palma de la mano, con las puntas dobladas hacia abajo, y bolee el centro dándole forma cóncava.



7. Cubra el cono con un pétalo. Deje que seque.
8. Ubique una primera fila de tres pétalos.
9. Luego ponga una segunda fila de cinco y culmine con otra de siete pétalos, si desea un rosa rellena.

ANOTE

Las tonos de la rosa pueden variar de acuerdo a la ocasión.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

INGREDIENTES	MEDIDA	PESO
Azúcar granulada	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	150 gramos
Azúcar impalpable	1 cucharadita	8 gramos
	1 cucharada	18 gramos
	1 taza	170 gramos
Cocoa	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	6 gramos
	1 taza	250 gramos
Harina	1 cucharadita	3 gramos
	1 cucharada	10 gramos
	1 taza	125 gramos
Líquidos	1 cucharadita	5 ml
	1 cucharada	15 ml
	1 taza	250 ml
Maicena	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	20 gramos
	1 taza	120 gramos
Mantequilla	1 cucharadita	5 gramos
	1 cucharada	15 gramos
	1 taza	250 gramos